

MENU

NOËL 2024

— Canapés —

5 \$ CHAQUE

Tartelette fine de pâte phyllo aux betteraves, edamame et fromage de chèvre

Melon pressé au gin, pistaches concassées, feta et micro-pousse de basilic

Blinis au saumon fumé, yogourt à l'aneth et caviar de Mujol

Tartare de bœuf ou de saumon sur petites barquettes de pâte brisée

Mousse de pétoncles, Fenouil émincé confit

Mini-guédilles de crevettes sauvages sur petits pains briochés

Mini-cheeseburgers de bœuf au fromage Guinness

Crevettes tempura, émulsion au wasabi et coulis de mangue

Mini-gaufres et poulet frit

Satay de volaille aux sésames, sauce teriyaki et mayonnaise japonaise

Halloumi frit et coulis aux poivrons grillés

— Entrées —

Mesclun du terroir, légumes du jardin, vinaigrette balsamique — 12 \$

Salade César classique et croustons au parmesan — 14 \$

Potage aux carottes caramélisées, crumble de parmesan, romarin et ail confit — 8 \$

Médaglioni et effiloché de bœuf, sauce demi glace de veau,
fromage parmesan en copeaux — 20 \$

Ravioli à la courge musquée, sauce crémeuse aux champignons — 16 \$

MENU

NOËL 2024

— Plats principaux —

Poitrine de pintade rôtie avec manchon, légumes du marché,
sauce demi-glace érable et romarin — 54\$

Saumon de l'Atlantique poêlé avec peau,
légumes du marché et beurre blanc à l'aneth — 54\$

Bavette de bœuf grillée 8oz, légumes du marché et sauce bordelaise — 58\$

Joue de bœuf braisée, légumes du marché et sauce bordelaise — 60\$

Jarrets d'agneau, sauce demi-glace érable et romarin et légumes du marché — 64\$

Filet mignon de bœuf 8oz, légumes du marché et sauce aux poivres — 72\$

Plat principal végétarien

(dessert inclus dans le prix)

Étagé de légumes, sauce pesto maison,
réduction de vinaigre balsamique, roquette — 44\$

— Dessert —

Buchette de Noël